

ANSELMO MENDES PARDUSCO PRIVATE TINTO 2022 VINHO VERDE DOC 12° 75CL



75cl

Fabricant

Anselmo Mendes

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Alvarelhão

Processus de fabrication

Les raisins égrappés sont pressés très doucement, suivis d'une macération à froid d'une semaine. La fermentation a lieu en cuves inox, puis le vin vieillit pendant 24 mois en fûts de chêne français usagés.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2032

Prix

Robert Parker , 92/100 Points

HIT 30.50

(y compris la TVA)